

Tilberedning af grisetæer

2 stk. Tæer. Zhu Jaw

*Rense tæer grundigt for løs hud – alle hår skal væk

*Brug fortæer som skæres over 2 gange på tværs (i 3'del punkter) og 1 gang på langs (i midten)

*Lægges i kogende vand i 2 minutter og vaskes igen så blodet kommer ud

*Krydderier tilsættes

-pasta (spaghetti krydderi fra Santa Maria)

-lidt sukker

-kikkomansoy sauce

-panda brand, Oyster Flavoured Sauce (lidt)

-ingefær (tynde skiver)

-1 stjerne anis

-og ca ½ liter vand

Marineres 1-2 timer før vandet tilsættes og så koges det hele i 5 min.

*Koges videre i 1-1½ time – småsimrer uden at tørre ud...

/Leif Lykke